2.063 Nátierka vajcová
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	1,20	1,20	1,50	1,50	1,70	1,70	2,10	2,10
vajcia	16	0,80	21	1,05	26	1,30	32	1,60
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
mlieko	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Vajcia uvaríme na tvrdo, ošúpeme a necháme vychladnúť. Postrúhame. Maslo vymiešame so soľou, horčicou, mliekom a pridáme postrúhané vajcia. Dobre vyšľaháme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	424	102	1,13	10,8	0,0	0,3	0,0	8,9	0,2	0,082	0,0	0,0	0,0	0,0
B	536	129	1,50	13,6	0,0	0,4	0,0	12,1	0,2	0,103	0,0	0,0	0,1	0,0
C	617	148	1,86	15,6	0,0	0,5	0,0	15,2	0,3	0,120	0,0	0,1	0,1	0,0
D	763	183	2,30	19,3	0,0	0,7	0,0	18,9	0,3	0,148	0,0	0,1	0,1	0,0